



МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	236	44,75	14,3	21,4	35	380
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	38	2,86	2,9	0,2	19,1	90
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2.5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,09	0,2		14,1	56
Итого		63,60	28,1	35,5	108	850
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	15,96	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	120	6,84	15,5	23	14,3	313
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная</small>	72	6,58	1,1	3,5	4	50
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,30			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	67	5,00	5,1	0,4	33,6	159
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	15,40	9,2	10,1	11,6	170
ОГУРЕЦ ПОРЦИОНО <small>огурцы грунтовые</small>	100	20,80	0,7	0,1	2,3	13
Итого		91,62	44,8	44,7	151,8	1163
Всего		155,22	72,9	80,2	259,8	2013

Зав. производством (шеф-повар) _____

шеф



директор
МБОУ СОШ №2 г. Горонайск
Сырогина Л.С./

МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

ПЕРСОНАЛ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное</small>	180	15,33	9,9	6,3	42,9	269
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	43,44	13	19,3	12	262
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 <small>сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль</small>	50	4,72	0,9	2,5	3,5	38
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	23,36			22,8	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	43,82	9,4	9,4	11,6	172
ОГУРЕЦ ПОРЦИОННЫЙ <small>огурцы грунтовые</small>	104	21,60	0,8	0,1	2,6	15
Итого		157,59	39,3	38	130,5	1012
Всего		157,59	39,3	38	130,5	1012

Зав. производством (шеф-повар)

Шоф

Согласовано



директор
МБОУ СОШ № 21 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	101	43,65	13	19,3	12,1	262
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	15,44			22	87
СУП ОВОЩНОЙ горошек зеленый консервы, говядина б/к, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, яйца куриные (шт.), вода питьевая	250	37,06	7,9	8,2	11,5	155
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	15,35	9,9	6,3	43	270
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль	50	4,90	0,8	2,5	3	37
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	0,06	3,7	0,5	23,4	113
ОГУРЕЦ ПОРЦИОННЫЙ огурцы грунтовые	105	21,76	0,8	0,1	2,6	15
Итого		143,55	41,4	37,3	152,7	1105
Всего		143,55	41,4	37,3	152,7	1105

Зав. производством (шеф-повар)

Шоф



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	48	3,58	3,6	0,3	23,9	113
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,30			21,8	86
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	73,68	0,8	0,6	19,7	89
МОЛОКО <small>молоко ультрапастеризованное</small>	200	0,00				
ОГУРЕЦ ПОРЦИОНО <small>огурцы грунтовые</small>	100	20,80	0,7	0,1	2,3	13
ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ <small>куры потрош. 1 категории, лук репчатый</small>	100	39,17	24	24,1	0,2	299
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,06	7,2	6,2	42,4	249
Итого		168,40	37,9	31,5	120,5	898
Всего		168,40	37,9	31,5	120,5	898

Зав. производством (шеф-повар)

Шоф

МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
МАКАРОНЫ С СЫРОМ <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	177	33,28	10,7	16,2	26,2	284
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	38	2,85	2,9	0,2	19,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,09	0,2		14,1	56
Итого		50,47	17,2	25,1	80,7	607
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	13,30	8,3	6,1	35,9	225
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	5,71	12,9	19,2	12	261
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль</small>	50	4,61	0,7	2,5	2,9	36
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	67	5,03	5,1	0,4	33,6	159
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ОГУРЕЦ ПОРЦИОНО <small>огурцы грунтовые</small>	100	20,80	0,7	0,1	2,3	13
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	15,39	9,2	10,1	11,6	170
Итого		85,88	40,2	38,8	141,3	1052
Всего		136,35	57,4	63,9	222	1659

Зав. производством (шеф-повар)

шаф



Директор
Поронайск
Сирюгина Л.С./

МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,30			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	48	3,58	3,6	0,3	23,9	113
ФРУКТЫ <small>груша</small>	180	63,16	0,7	0,5	18,5	85
МОЛОКО <small>молоко ультрапастеризованное</small>	200	0,00				
ОГУРЕЦ ПОРЦИОНО <small>огурцы грунтовые</small>	100	20,80	0,7	0,1	2,3	13
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,02	5,4	4,7	31,8	187
ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ <small>куры потрош. 1 категории, лук репчатый</small>	100	39,18	24	24,1	0,2	299
Итого		154,84	36	29,9	108,7	832
Всего		154,84	36	29,9	108,7	832

Зав. производством (шеф-повар) Шваб